

365-653

AI: 171 464 02

DA 1031677  
FEB 1984

84-079174/13 Q.P. CORP 18.08.82-JP-142101 (20.02.84) A23g-01 A23l-01/38 Layered spread food - comprising peanut butter and chocolate spread	D13 QPPP 18.08.82 *JS 9031-677-A	D(3-E7, 3-H1)	229
C84-034023 Compsn. is claimed which is produced by layering peanut butter and chocolate spread such that the boundaries between them in the vertical direction are distinct without being in peak-to-valley state. Process comprising filling peanut butter whose viscosity during filling is about 50000-150000 cps and chocolate spread whose viscosity during filling is about 100000-200000 cps into a container. Food can provide two kinds of taste at a time. (5pp Dwg.No.0/2)			

⑨ 日本国特許庁 (JP)  
⑩ 公開特許公報 (A)

⑪ 特許出願公開  
昭59-31677

⑫ Int. Cl.<sup>3</sup>  
A 23 L 1.38  
A 23 G 1.00

識別記号  
厅内整理番号  
6971-4B  
6840-4B

⑬ 公開 昭和59年(1984)2月20日  
発明の数 2  
審査請求 未請求

(全 5 頁)

⑭ スプレッド食品とその製造方法

⑮ 特願 昭57-142101

⑯ 出願 昭57(1982)8月18日

⑰ 発明者 山田常喜

多摩市永山3丁目4番地1-20

⑱ 出願人 キューピー株式会社

東京都渋谷区渋谷1丁目4番13  
号

⑲ 代理人 弁理士 藤野清規

明細書

1.発明の名称

スプレッド食品とその製造方法

2.特許請求の範囲

(1) ピーナツバターとチヨコレートスプレッドとを両層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多層に充填して成るスプレッド食品。  
(2) 充填時の粘度が約5万~15万cpsのピーナツバターと約10万~20万cpsのチヨコレートスプレッドとを容器に多層に充填することを特徴とするスプレッド食品の製造方法。

3.発明の詳細な説明

本発明は、斬新的なスプレッド食品とその製造方法に関するもの。

ピーナツバターとチヨコレートスプレッドは日々パンなどに押展塗布して食するスプレッド食品として一般に広く知られているものであり、両

者を一緒に食しても風味上の異和感は比較的ない。また、各々の味も楽しめる。そこで、予め一つの容器に両者を混和させないで層状に充填しておけば、使用時に両者を別々の容器から取り出す不便さが解かれ便利なものとなる。ところでこの目的のための充填方法としては、容器上部に開口部のある容器の底部に、ピーナツバター用及びチヨコレートスプレッド用の両層の吐出孔が交互に放射状に配列して下方を向いている充填ノズルを挿入し、充填開始と共に順次ノズルを容器から抜きながら充填を完了する方法が採用される。しかしながら、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドは両者のなじみが悪いためかガラス製などの透明な容器に上部のノズルで充填してみると両者の境界線が不規則な凹凸を示し外観上よくないという問題があり、従つて両者の境界線が比較的直線に近い製品は未だ市販されていない。

本発明の目的は、ピーナツバターとチヨコレートスプレンドが層状に容器に充填されておりしかも両者の境界線が不規則な凹凸を示さない斬新な

スプレッド食品とその製造方法を提供することである。本発明者は上記の目的を達するべく種々試験検討していったところ、通常の元肉味の粘度を含め一定範囲で定めることによりそれが目的が達せられることが知りしようやくにして本発明を完成させたものである。

すなはち、本発明は、ピーナツバターとチヨコレートスプレンドとを前者の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で谷筋に多量に充満して成るスプレッド食品、並びに、元肉味の粘度が約1万～15万cpsのピーナツバターとの10万～50万cpsのチヨコレートスプレンドとを谷筋に多量に充満することを行はとするスプレッド食品の製造方法より成るものである。

以下本発明を詳細に説明する。  
本発明においてピーナツバターとは、油炒めのピーナツ(ピーナツペースト)にショートニング、調味料(食塩、砂糖など)、乳化剤などを加えて混和したペースト状の食品をいい、通常水分が1～2%多くても4～5%止りくらいの油性の食品

(3)

を示さない状態とは、多孔ノズルを用いて透明な谷筋にその底部から口部へとピーナツバター及びチヨコレートスプレンドとを多量となるように充満していった場合で、端が若干ひずみ筋らしい光沢端端(一般に谷筋の底部)及び光沢端端(一般に谷筋の口部)を除いた中央部であつて谷筋の内壁に現われる境界線がその長さ約5mmの範囲において端と直角の方向から見て凹面または凸部があつても一つ以内の状態、もしくは2つ以上あるときは、それによる凹凸形状が同じ境界線上においての反復性、隣接する境界線との關係での相似性のいずれかを備えている状態をいう。これらの状態は光沢に際し境界線の流れを直角的にコントロールできるときが生ずるものである。従つて内壁の境界線の約5mmの長さにおいて凹面または凸部が一つ以内の状態のときには、境界線がほぼ直角に近いか一方向のみのゆるいカーブ(一般に凹面または凸部は一つ)となり、端が弧状あるときは、例えばならかなはじま、折れじま、フセン状じまなどとなる。さらに凹面または凸部が2つ以上

である。また、チヨコレートスプレンドとは、カカオ(カカオマス粉末、ココアパウダーまたはココア)を散り(通第2も以七)含むことによりチヨコレート色とカカオの風味を示し、日味料(砂糖、ぶどう糖など)を含むことにより甘味を有するペースト状の食品をいい、好みにより主に粉乳、油脂(一般には硬化油、ノヨートニングなどの单脂脂肪)、乳化剤などを添加して水分の比較的少ない油性食品とする場合と、主に糊化でんぶん、あるいは甘味料に糖漿(シラップ)などを使用添加して水分が比較的多い水性食品とする場合がある。チヨコレートスプレンドを油性食品とした場合には、製品の保存中に、チヨコレートスプレンド自体の水分がピーナツバター層に行なうことにより生じゆるなピーナツバターの変色が抑制される利点がある。本発明のスプレッド食品では、上記のピーナツバターとチヨコレートスプレンド(油性及び水性の両方を含む)とを四層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で谷筋に多量に充満してある。ここで四層の境界線が不規則な凹凸

(4)

あつて、同じ線上において反復性のあるとき、あるいは同じ境界線上では反復性がなくとも隣接する境界線と相似形となるときは、一定のリズム感のある横模となる。第1図で示すのは、境界線が不規則な凹凸を示す場合の1例であり、また第2図で示すのは、不規則な凹凸を示さない場合の1例(ほど直線状)である。

なお図中、1は透明な谷筋、2はそのキャラクター、3及び4は各々その谷筋に多量に充満してあるチヨコレートスプレンドとピーナツバター、5は両者の境界線である。

本発明で用いる谷筋は一般には定形性あるものが対象となるが定形性のない谷筋を対象としても差し支えない。また、谷筋の透明性は備わつていただけが谷筋の外から境界線模様を楽しむことができるので好ましいが、透明性が備わつてないものでも差し支えなくこの場合には谷筋からスプレーの出でよりスプレッド食品をすくい取るときなどでの断面模様などを楽しむことができる。多量とは、端が少くとも2以上あることをいい。

(5)

-418-

(6)

着数が多くなつてひとつの着巾が狭くなるとしま  
便器となる。着の方向は一般的にはたて方向または  
ほの方向であるがさす方向も考慮しない。

以上述べた本発明のスプレッド食品を製造する  
方法、その特徴の粘度が約5万～15万 cps のビーナ  
ツバターと約10万～20万 cps のチヨコレートスプレ  
ットとを各層に多層化充填すればよい。ビーナ  
ツバターの粘度が約5万 cps より広くなつても、  
またチヨコレートスプレットの粘度が約10万 cps  
より低くなつても、さらにはビーナツバターの粘  
度が約15万 cps を越えても、またチヨコレートス  
プレットの粘度が約20万 cps を越えても、ビーナ  
ツバターとチヨコレートスプレットのなじみが良  
くなつたためか両者の操作性が不規則な場合を除  
くようならからである。内容物の性質は、材料の選  
択、配合の調節もしくは充填せり方等が制  
約によつてはかればよつ。一般に充填時の粘度を  
下げるとき層は直線化となり、曲線をなすと充  
填は容易に遅くなる。ビーナツバターとチヨコレ  
ートスプレットとを各層に多層化充填するには、

(7)

砂糖を換算して原料中約45%の範囲内とすること。  
ビーナツバターとチヨコレートスプレットの粘度  
もよいものとなる。

次に、本発明の効果を示す試験例、又は本発明  
の実験例を説明する。

#### 試験例

ガラス瓶の円筒状容器(内径約6cm、高さ約8  
cm)に、ビーナツバター用6個、チヨコレートス  
プレット用6個からなる計12個の吐出孔つきノズ  
ルを挿入して充填を開始。充填しつつ順次垂直に  
ノズルを引き抜きながらビーナツバター100g、  
チヨコレートスプレット100g計200gを容器内  
に充填した。

(1) その際、チヨコレートスプレットの充填時の  
粘度を15万 cps (ヨウ)と一定とし、ビーナツ  
バター充填時の粘度をその粘度を変えることと  
より種々変えて充填されてできる両者の境界線  
の状況を観察したところ第1表に示すとおりとな  
つた。

例えば、ビーナツバター用の吐出孔とチヨコレー  
トスプレット用の吐出孔とが各々離れて離し離すと  
上方開口している多孔ノズルを容器内壁附近に充  
填し充填しながら瓶底4cmから引き抜くよう  
すればよい。引き抜く方向を瓶底上向きとすれば  
瓶は底で境界線はたて方向のものとなり、瓶の  
上向きとすれば瓶は境界線は瓶の上向きのものと  
なる。さらに瓶底上向きとすると共にノズルの一  
定の充填制約を与えると、境界線は凸凹形状が反  
復性をもつた蛇行模様を形成する。

以上、本は油のスプレット食品により、外相上  
も連続性のよい、ビーナツバターとチヨコレート  
スプレットからなる層状の食品を楽しむことがで  
きる。また、本発明のスプレット食品の製造方法  
によれば、両者の粘度の調整により各自に目的  
とする食品を製造することができる。

なお、このスプレット食品を製造するに際して、  
ビーナツバターの甘味料を砂糖の甘味に換算して  
砂糖量0.5～1.5g、或は1.5～2.5gの各範囲内  
とし、さらにチヨコレートスプレットの甘味料を

(8)

第1表

(粘度の単位:万 cps)

ビーナツバター の粘度	1	3	5	7.5	10	12.5	15	17.5	20	22.5	30
境界線の状況	×	×	○	○	○	○	○	×	×	×	×

(1) また、ビーナツバターの充填時の粘度を10万  
cps (ヨウ)と一定とし、チヨコレートスプレ  
ット充填時の粘度をその粘度を変えることによ  
り種々変えて充填されてできる両者の境界線の  
状況を観察したところ第2表に示すとおりとな  
つた。

第2表

チヨコレートス プレットの粘度	3	5	8	10	12.5	15	17.5	20	22	25	30
境界線の状況	×	×	×	○	○	○	○	○	×	×	×

(2) 1表中○、○、×印は次のことを示す。

(1)：各層の上端部及び下端部を除く中央部約  
5cm長において、瓶は凸凹がほとんどなく  
ほど直線状。

(2)：上記と同じ5cm長において、瓶底の凹部  
または凸部が1個。

(9)

×：上記と同じ5cm長において、凹部または凸部が2箇以上であつて、同一境界線上における形状の反復性及び構造する境界との相似性のいずれも見られない。

(2) ピーナツバター及びチヨコレートスプレッド下記の原料配合のものを用いた。

イ. ピーナツバター

ピーナツペースト	83.0(単位%)
ショートニング	9.9
ぶどう糖	4.0
食塩	1.0
脂肪防酸モノグリセライド	2.1
合計	100.0(%)

ロ. チヨコレートスプレッド

カカオマス	7.0
砂糖	36.0
粉乳	22.0
バーム油	34.4
レシチン	0.5

(11.)

チヨコレートスプレッドの原料配合(単位%)

カカオマス	7.0	ショートニング	10.0
水あめ	35.0	キサンタンガム	0.3
ぶどう糖	5.0	レシチン	0.3
粉乳	23.0	食塩	0.2
・デンプン	2.8	清水	16.4
合計			100.0(%)

実施例2

実施例1において充填ノズルを引き抜きながら充填するに際し、そのノズルにその細芯を中心とするゆるい石鹼り凹板を与えたところ、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドの境界線がラセン状を示す多層のスプレッド食品が得られ、その場合に上記境界線には不規則な凹凸は見られなかつた。

実施例3

実施例1において充填ノズルを引き抜きながら充填するに際し、そのノズルに正逆の凹板を与えたところ、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドの境界線が波模様を示す多層のスプレッド食品

パニラエフセンス 0.1

合計 100.0(%)

(3) 充填ノズルは、直角約3cmで、下端外周寄りに巾3mm長さ5mm(放射状方向の長さ)の吐出孔12孔をピーナツバター用とチヨコレートスプレッド用とが交互等間隔となるよう放射状に配列させたものを用いた。

上記の後から、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドとを多層に充填したときに境界線が不規則な凹凸を示さないためには、充填時の粘度がピーナツバターは約5万～15万cpsであり、チヨコレートスプレッドは約10万～20万cpsであることが必要であることが理解される。

実施例1

チヨコレートスプレッドの原料配合は下記のものに変更し、またその充填時の粘度は15万cpsと一定とし、またピーナツバターの充填時の粘度は10万cpsと一定とした以外は試験例と同じ条件にして多層スプレッド食品を製造した。このものも層の境界線はほど直線状をしていた。

(12.)

が得られた。この波模様は調製するものが全てほど相似形でありリズム感のあるものであつた。

4. 図面の簡単な説明

図は、ガラス製の容器にピーナツバターとチヨコレートスプレッドとをたての方向に多層に充填したスプレッド食品の正面図をほど実寸サイズで示すものであり、その内第1図は従来例を示し、また第2図は本発明の実施例を示す。

1…容器、2…キャップ、3…チヨコレートスプレッド、4…ピーナツバター、5…境界線。

特許出願人 キューピー株式会社

代理人 勝野清規



(13.)

-420-

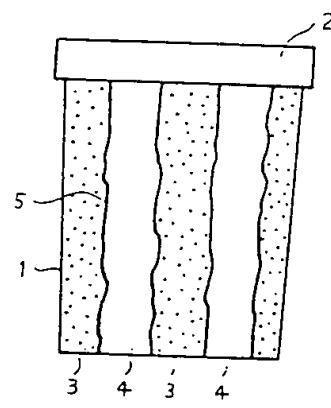
(14.)

420/90 421/90 JAP. 59-31677

特開昭59-31677 (5)

N

第1図



第2図

